Guide de l'utilisateur

Cuisinière électrique en éléments spiralés

Table des matières

Instructions de sécurité importantes 1-4

Nettoyage 4-7
- Four autonettoyant
- Méthodes de nettoyage

Entretien 8-9
- Hublot du four
- Lampe du four

Recherche des pannes 9-10

Cuisson sur la surface 11-12
- Commandes
- Éléments spiralés

Cuisson dans le four 12-20

Commande du four à nettoyage manuel
- Horloge
- Minuterie
- Cuisson courante
- Gril

Regulateur de four à nettoyage manuel
- Cuisson courante
- Gril

Commande du four à autonettoyage
- Horloge
- Minuterie
- Cuisson courante
- Cuisson et maintien
- Démarrage différé
- Maintien au chaud
- Gril
- Grilles du four

Garantie et service après-vente ... 23

Formulaire N° A/07/06 Pièce N° 8113P662-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. Tous droits réservés. Imprimé aux É-U.

Installateur : Laissez ce guide avec l'appareil.

Consommateur : Veuillez lire le guide et le conserver pour consultation ultérieure. Conservez la facture d'achat ou le chèque encaissé comme preuve de l'achat.

Numéro de modèle _____

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Pour toute question, contacter Maytag à:

1-800-688-9900 USA
1-800-688-2002 Canada
(Lundi - vendredi, 8 h - 20 h – heure de l'Est)

Dans le cadre de nos pratiques d'amélioration constante de la qualité et de la performance de nos produits de cuisson, des modifications de l'appareil qui ne sont pas mentionnées dans ce guide ont pu être introduites.

Reportez-vous à la page 23 pour plus d'informations concernant le service après-vente.

Instructions de sécurité importantes

Les instructions de sécurité importantes et les paragraphes « avertissement » de ce guide ne sont pas destinés à couvrir toutes les conditions et situations qui pourraient se présenter. Il faut faire preuve de bon sens, de prudence et de soin lors de l'installation, de l'entretien ou du fonctionnement de l'appareil.

Toujours prendre contact avec le fabricant dans le cas de problèmes ou de conditions qui ne seraient pas comprises.

Reconnaître les étiquettes, paragraphes et symboles sur la sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en de graves blessures ou même la mort.

⚠ ATTENTION

ATTENTION – Dangers ou pratiques dangereuses qui POURRAIENT résulter en des blessures mineures.

Lire toutes les instructions *avant* d'utiliser cet appareil; observer toutes les instructions pour éliminer les risques d'incendie, choc électrique, dommages matériels et corporels que pourrait susciter une utilisation incorrecte de l'appareil. Utiliser l'appareil uniquement pour les fonctions prévues, décrites dans ce guide.

Pour une utilisation adéquate et en sécurité, il faut que l'appareil soit convenablement installé par un technicien qualifié, et relié à la terre.

Ne pas régler, réparer ni remplacer un composant, à moins que cela ne soit spécifiquement recommandé dans ce guide. Toute autre réparation doit être effectuée par un technicien qualifié.

Toujours débrancher l'appareil *avant* d'y faire de l'entretien.

⚠ AVERTISSEMENT

- **TOUTE CUISINIÈRE PEUT BASCULER ET PROVOQUER DES BLESSURES.**
- **INSTALLER LA BRIDE ANTIBASCULEMENT FOURNIE AVEC CETTE CUISINIÈRE.**
- **RESPECTER TOUTES LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

AVERTISSEMENT: Pour réduire le risque de basculement de l'appareil à l'occasion d'une utilisation anormale ou d'un chargement excessif de la porte du four, il faut que la bride antibasculement soit convenablement installée.

Utiliser une lampe torche pour déterminer si la bride antibasculement est convenablement installée sous la cuisinière. L'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb doit être convenablement engagé dans la fente de la bride. Lorsque la cuisinière est convenablement calée, la bride antibasculement immobilise le pied arrière contre le sol. Vérifier la parfaite immobilisation de la cuisinière par la bride après **chaque** déplacement de la cuisinière.

Pour éviter un incendie ou des dommages de fumée

S'assurer que tous les matériaux de conditionnement sont retirés de l'appareil *avant* de le mettre en marche.

Garder les matériaux combustibles bien éloignés de l'appareil. **Ne pas** ranger de matériaux inflammables dans un four.

De nombreux types de plastique sont affectés par la chaleur. Garder les plastiques éloignés des pièces de l'appareil pouvant devenir chaudes.

Pour empêcher qu'un feu de graisse **ne** se déclare, éviter toute accumulation de graisse ou autres matières inflammables dans l'appareil ou au voisinage.

En cas d'incendie

Ne jamais utiliser d'eau pour éteindre de la graisse enflammée. Utiliser du bicarbonate de soude ou un extincteur à poudre chimique ou à mousse pour étouffer les flammes.

1. Interrompre l'alimentation électrique de l'appareil pour minimiser la propagation des flammes.
2. **NE JAMAIS** saisir ou déplacer un ustensile de cuisine enflammé.
3. Fermer la porte du four pour étouffer les flammes du four.

Sécurité pour les enfants

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS remiser dans une armoire au-dessus d'un appareil des articles auxquels les enfants peuvent s'intéresser. Un enfant tentant de grimper sur l'appareil ou sur la porte pour atteindre un objet, pourrait se blesser gravement.

NE JAMAIS laisser des enfants seuls ou sans supervision lorsque l'appareil est en service ou encore chaud. **Ne jamais** laisser un enfant s'asseoir ou se tenir sur une partie quelconque de l'appareil. Il pourrait se blesser ou se brûler.

Il est important d'enseigner aux enfants que l'appareil et les ustensiles placés dedans peuvent être chauds. Laisser refroidir les ustensiles en un lieu sûr, hors d'atteinte des enfants. Il est important d'enseigner aux enfants qu'un appareil ménager n'est pas un jouet, et qu'ils **ne** doivent toucher aucune commande ou autre composant de l'appareil.

Familiarisation avec l'appareil

⚠ ATTENTION

NE JAMAIS utiliser un appareil comme escabeau pour atteindre les armoires se trouvant au-dessus. Le mauvais emploi de porte d'appareil comme par exemple en tant qu'escabeau, le fait de s'appuyer ou de s'asseoir sur la porte, peuvent entraîner le renversement de l'appareil, casser la porte et gravement blesser.

Ne pas utiliser cet appareil pour chauffer ou pour garder chaude une pièce, sinon des dommages à l'appareil pourraient s'ensuivre et cela pourrait être dangereux pour l'utilisateur. Aussi, **ne pas** utiliser le four pour ranger des aliments ou des ustensiles de cuisine.

Ne pas bloquer ou obstruer l'évent du four.

NE JAMAIS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS NI LES PAROIS INTÉRIEURES DU FOUR. Les éléments chauffants peuvent être brûlants même s'ils ne sont plus rouges. Les surfaces intérieures du four peuvent atteindre une température suffisamment élevée pour infliger des brûlures. Pendant et après usage, **ne pas** toucher les éléments chauffants ni les parois intérieures du four et éviter leur contact avec des vêtements ou autres matériaux inflammables avant qu'ils n'aient eu le temps de refroidir suffisamment. D'autres surfaces peuvent également atteindre une température suffisamment élevée pour brûler : le ouverture d'évent et le surface avoisinante, ainsi que le porte et le hublot de four.

Ne pas toucher l'ampoule du four brûlante avec un chiffon humide car elle pourrait se briser. Si tel est le cas, débrancher l'appareil *avant* de retirer l'ampoule pour éviter une décharge électrique.

NE JAMAIS garnir la sole du four ou une grille du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci pourrait susciter un risque de décharge électrique ou d'incendie, ou une détérioration de l'appareil. Utiliser de la feuille d'aluminium uniquement selon les instructions de ce guide.

Cuisson et sécurité

NE JAMAIS faire chauffer un récipient non ouvert dans le four. L'accumulation de pression dans le récipient pourrait provoquer son éclatement et de graves dommages matériels ou corporels.

Utiliser des maniques robustes et sèches. Des maniques humides peuvent provoquer la formation de vapeur brûlante. **Ne jamais** utiliser un torchon à vaisselle ou autre article textile à la place de maniques; un tel article pourrait traîner sur un élément et s'enflammer, ou accrocher un ustensile ou un composant de l'appareil.

Porter un vêtement approprié. Éviter de porter des vêtements amples ou à longues manches pendant l'utilisation de l'appareil. Ils peuvent prendre feu si le vêtement entre en contact avec un élément de cuisson brûlant.

Placer toujours les grilles à la position appropriée dans le four lorsque le four est froid. Faire coulisser la grille vers l'extérieur avant d'ajouter ou enlever un plat; utiliser pour cela une manique robuste et sèche. Éviter d'introduire la main dans le four pour y placer ou retirer un plat. S'il est nécessaire de déplacer une grille lorsqu'elle est chaude, utiliser une manique sèche. **Ne pas** toucher un élément chaud avec une manique.

N'utiliser les grilles que dans le four dans lequel elles ont été achetées/expédiées.

Ouvrir toujours la porte du four très prudemment. Laisser l'air chaud ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou d'introduire un plat.

AVERTISSEMENT - METS PRÉPARÉS : Respecter les instructions du fabricant. Si le contenant ou le couvercle en plastique d'un mets surgelé se déforme ou est endommagé durant la cuisson, jeter immédiatement le récipient et son contenu. Les aliments pourraient être contaminés.

Ne pas permettre le contact de papier d'aluminium ou de la sonde à viande avec les éléments chauffants.

Toujours éteindre toutes les commandes une fois la cuisson terminée.

Ustensiles et sécurité

Appliquer les instructions du fabricant lors de l'emploi d'un sachet pour cuisson au four.

La sécurité de fonctionnement de cet appareil a été testée à l'aide d'ustensiles de cuisine traditionnels. **Ne pas** utiliser un ustensile ou accessoire qui n'est pas spécifiquement recommandé dans ce guide. **Ne pas** utiliser de couvre-élément, gril placé sur la table de cuisson ou système de convection additionnel. L'utilisation d'un dispositif ou accessoire qui n'est pas expressément recommandé dans ce guide peut dégrader la sécurité de l'appareil ou sa performance, ou réduire la longévité des composants.

Si un ustensile est plus petit que l'élément utilisé, une partie de l'élément chauffant est exposée et peut provoquer l'inflammation d'un vêtement ou des maniques.

Seuls certains matériaux en verre, vitrocéramique, céramique, grès, ou certains ustensiles vitrifiés/émaillés peuvent être utilisés sur la table de cuisson ou dans le four sans risque de bris sous l'effet du choc thermique. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un ustensile en verre.

Orienter la poignée de chaque ustensile vers le centre de la table de cuisson et non vers l'extérieur ou vers un autre élément; ceci réduira le risque de brûlure, inflammation de matière inflammable ou renversement (un jeune enfant pourrait saisir et renverser un ustensile dont le manche est orienté vers l'extérieur).

Veiller à utiliser un ustensile de taille suffisante pour que le contenu ne risque pas de déborder. Ceci est particulièrement important pour un ustensile rempli d'huile de friture. Vérifier que la taille de l'ustensile est suffisante pour qu'il puisse recevoir les produits alimentaires à cuire, et absorber l'augmentation de volume suscitée par l'ébullition de la graisse.

Veiller à **ne jamais** laisser le contenu liquide d'un ustensile s'évaporer complètement; l'ustensile et l'appareil pourraient subir des dommages.

Table de cuisson

NE JAMAIS laisser un élément de surface allumé sans surveillance, particulièrement avec chauffage élevé. Le débordement du contenu de l'ustensile pourrait provoquer la génération de fumée abondante et l'inflammation de la graisse.

Cet appareil comporte des éléments chauffants de différentes tailles. Utiliser toujours un ustensile à fond plat, de taille suffisante pour qu'il puisse recouvrir complètement l'élément. Pour optimiser l'efficacité, choisir un ustensile de même taille que l'élément.

Éléments spiralés

Pour éviter de détériorer les éléments chauffants amovibles, **ne pas** les immerger / tremper / nettoyer dans un lave-vaisselle, ou dans un four autonettoyant. Un élément chauffant endommagé pourrait provoquer un court-circuit suscitant un incendie ou un choc électrique.

Veiller à ce que la cuvette de récupération soit toujours en place lors de l'utilisation de l'élément; l'absence de la cuvette de récupération lors d'une cuisson peut faire subir des dommages au câblage.

Garnitures de protection : Ne pas garnir les cuvettes de récupération sous les éléments ou le fond du four avec de la feuille d'aluminium, sauf lorsque ceci est suggéré dans le guide. La mise en place d'un tel garnissage peut susciter un risque de choc électrique ou d'incendie.

Friteuses

Exercer une prudence extrême lors du déplacement du récipient de graisse ou lors de l'élimination de graisse chaude. Laisser la graisse refroidir *avant* de déplacer l'ustensile.

Hottes d'extraction

Nettoyer fréquemment les filtres et la hotte de la cuisinière pour empêcher la graisse ou d'autres produits inflammables de s'accumuler sur les filtres ou la hotte en provoquant des feux de graisse.

Pour flamber des aliments sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Nettoyage et sécurité

Nettoyer prudemment la table de cuisson. Arrêter toutes les commandes et attendre le refroidissement de tous les composants *avant* de les toucher ou d'entreprendre le nettoyage. Nettoyer l'appareil avec précaution. Travailler prudemment pour éviter des brûlures par la vapeur en cas d'utilisation d'un chiffon ou d'une éponge humide lors de l'élimination d'un produit renversé sur une surface chaude. Certains produits de nettoyage peuvent générer des vapeurs nocives lorsqu'on les applique sur une surface chaude.

Nettoyer uniquement les pièces mentionnées dans ce guide.

Four autonettoyant
(certains modèles)

⚠ ATTENTION

Avant d'effectuer un cycle d'autonettoyage, enlevez les grilles de four, la lèchefrite, la nourriture et tout autre ustensile présent dans le four. Essuyez les renversements pour prévenir la formation de fumée et de flammes excessives.

Ne pas nettoyer le joint de porte; le joint joue un rôle essentiel quant à l'étanchéité. Ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.

Ne pas utiliser de produits de nettoyage pour four ou enduits de four, dans le four autonettoyant ou sur les zones voisines.

Il est normal que la surface de cuisson devienne chaude durant une opération d'autonettoyage; par conséquent, éviter de toucher la surface de cuisson durant l'autonettoyage.

Avertissement et avis important pour la sécurité

La loi californienne « Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act » de 1986 (proposition 65) stipule la publication par le gouverneur de la Californie d'une liste de substances que l'état de Californie considère comme cancérigènes ou dangereuses pour le système reproducteur, et impose aux entreprises commerciales l'obligation de signaler à leurs clients les risques d'exposition à de telles substances.

Nous informons les utilisateurs de cet appareil que lors d'une opération d'autonettoyage, ils peuvent être exposés à une faible concentration de certaines substances figurant dans la liste mentionnée ci-dessus, dont le monoxyde de carbone. Pour minimiser l'exposition, veiller à ce que la pièce où se trouve le four soit convenablement aérée durant une opération d'autonettoyage par l'ouverture d'une fenêtre ou d'une porte.

AVIS IMPORTANT – OISEAUX FAMILIERS : Les oiseaux ont un système respiratoire très sensible. **Ne pas** garder un oiseau familier dans la cuisine ou dans une pièce où il pourrait être exposé aux fumées. Les fumées émises durant une opération d'autonettoyage peuvent être dangereuses ou mortelles pour un oiseau, de même que les fumées émises lors du chauffage excessif de graisse, huile, margarine, et du chauffage excessif dans un ustensile à revêtement antiadhésif.

Conserver ces instructions pour consultation ultérieure

Nettoyage

Four autonettoyant
(certains modèles)

Important : Pour la nettoyage manual voir le page 6.

⚠ ATTENTION

- Il est normal que certaines pièces de la cuisinière deviennent très chaudes lors d'un cycle de nettoyage.
- Pour éviter de vous blesser et d'endommager la porte du four, **n**'essayez **pas** d'ouvrir la porte quand « LOCK » (Verrouillage) est affiché.
- Éviter de toucher la surface de cuisson, la porte, le hublot et la zone de l'évent du four lors d'un cycle d'autonettoyage.
- **Ne pas** utiliser de nettoyant pour four de commerce sur le fini du four ou sur tout autre composant du four. Cela abîmerait le fini ou les composants du four.

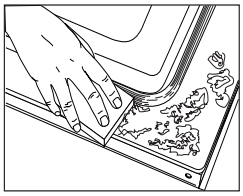
L'autonettoyage utilise des températures supérieures à celles de la cuisson normale pour nettoyer automatiquement l'intérieur du four. **Ne** forcez **pas** la porte du four ni le levier de verrouillage pour les ouvrir. Ceci peut provoquer une exposition à des températures élevées, et donc présenter un risque de brûlure.

Le four doit être nettoyé régulièrement. Les éclaboussures doivent être essuyées pour éviter une production excessive de fumée ou l'apparition de flammes. **Ne** laissez **pas** de résidus s'accumuler dans le four.

Durant le processus d'autonettoyage, il convient de bien aérer la cuisine pour éliminer les odeurs normalement émises durant le nettoyage.

Avant l'autonettoyage

1. Éteindre la lampe du four *avant* le nettoyage. Celle-ci pourrait en effet griller.
2. Enlever la lèchefrite, tous les plats et les grilles du four. Les grilles risquent de se décolorer et de ne plus glisser aussi bien après un cycle d'autonettoyage si on ne les enlève pas.
3. Nettoyer le cadre du four, le cadre de la porte (zone à l'extérieur du joint) et autour de l'ouverture dans le joint de la porte, à l'aide d'un produit de nettoyage non abrasif comme Bon Ami* ou d'eau additionnée de détergent. Le processus d'autonettoyage ne nettoie pas ces zones. Elles doivent être nettoyées pour empêcher la saleté de s'incruster pendant le cycle de nettoyage. (Le joint assure l'étanchéité autour de la porte et du hublot du four.)



4. Pour empêcher tout dommage, **ne pas** nettoyer ni frotter le joint qui se trouve autour de la porte du four. Ce joint est conçu pour éviter les pertes de chaleur pendant le cycle d'autonettoyage.
5. Éliminer les résidus de graisse ou de produits renversés sur la sole avant le nettoyage. Ceci empêche la formation de flammes ou de fumée durant le nettoyage.

Suite . . .

*Les noms de marque des produits de nettoyage sont des marques déposées des différents fabricants.

6. Essuyer les résidus sucrés et acides, comme les patates douces, la tomate ou les sauces à base de lait. La porcelaine vitrifiée possède une certaine résistance aux composés acides, mais qui n'est pas limitée. Elle peut se décolorer si les résidus acides ou sucrés ne sont pas enlevés avant de commencer l'autonettoyage.

Programmation de l'autonettoyage :

Important : La température du four doit être située en dessous de 205° C (400° F) pour programmer un cycle d'autonettoyage.

1. Fermer la porte du four.
2. Placer la manette de verrouillage à la position de verrouillage.

3. Appuyer sur la touche **CLEAN** (Nettoyage).
   - Le mot CLEAN clignote à l'afficheur.

   Si la porte n'est pas fermée, des bips retentissent et le mot DOOR (Porte) paraît à l'afficheur. Si la porte n'est pas fermée dans les 45 secondes, l'opération d'autonettoyage est annulée et l'afficheur revient à l'heure du jour.

4. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins).
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

   CL-H (Nettoyage - saleté épaisse, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, le four commence le nettoyage.
   - La durée de nettoyage commence le décompte à l'afficheur.
   - Le mot LOCK (Verrouillage) paraît à l'afficheur.
   - Le mot CLEAN paraît à l'afficheur.

Démarrage différé d'un cycle d'autonettoyage :

1. Appuyer sur la touche **DELAY** (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (Attente) clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente avant que ne commence le cycle. La durée d'attente peut être réglée, de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

3. Appuyer sur la touche **CLEAN**.
   - Le mot CLEAN va clignoter.

4. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼.
   - CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures) est affiché.
5. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour voir défiler les différents réglages de l'autonettoyage.

   CL-H (Nettoyage - saleté épaisse, 4 heures)

   CL-M (Nettoyage - saleté moyenne, 3 heures)

   CL-L (Nettoyage - saleté légère, 2 heures)

   Le choix du niveau de saleté du four programme automatiquement la durée du cycle d'autonettoyage.
6. Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Si le four a déjà été programmé pour un cycle de nettoyage et que l'on désire établir un délai :

1. Appuyer sur la touche **DELAY**.
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée désirée de l'attente avant que ne débute le cycle.

   Après quatre secondes, les mots CLEAN, DELAY et LOCK paraissent à l'afficheur pour indiquer que le four est programmé pour une opération de nettoyage différé. Le temps d'attente paraît à l'afficheur.

Lorsque le cycle d'autonettoyage débute :

- Le mot DELAY s'éteint.
- La durée de nettoyage paraît à l'afficheur.

Annulation du cycle d'autonettoyage :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).
- Tous les mots disparaissent de l'afficheur.
- Toutes les fonctions sont annulées.
- L'heure du jour paraît à l'afficheur.

Pendant le cycle d'autonettoyage

Lorsque le mot LOCK paraît à l'afficheur, la porte ne peut être ouverte. Pour éviter d'endommager la porte, **ne pas** la forcer pour l'ouvrir lorsque le mot LOCK est affiché.

Fumée et odeurs

La première fois où le four est nettoyé, il peut y avoir production d'odeur et de fumée. Ceci est normal et disparaîtra à l'usage.

Si le four est très sale ou si la lèchefrite a été laissée dans le four, il peut y avoir production de fumée.

Bruits

Pendant que le four chauffe, il peut se produire des bruits de métal en dilatation ou en contraction. Ceci est normal et n'indique pas que le four s'abîme.

Après le cycle d'autonettoyage

Environ une heure après la fin du cycle, le mot LOCK (Verrouillage) s'éteint. À ce moment, la porte peut être ouverte. Pousser la manette de la porte vers la *gauche* pour déverrouiller.

La saleté peut avoir laissé un résidu gris poudreux. L'enlever avec un linge humide. S'il reste de la saleté, cela indique que le cycle de nettoyage n'a pas été assez long. Cette saleté restante sera enlevée au prochain cycle d'autonettoyage.

Si les grilles ont été laissées à l'intérieur du four pendant le cycle d'autonettoyage et qu'elles glissent mal sur leurs supports, les enduire, ainsi que les supports, d'une fine couche d'huile végétale.

De fines lignes peuvent apparaître dans la porcelaine parce qu'elle a subi chaleur et refroidissement. Ceci est normal et n'affectera pas la performance.

Une décoloration blanche peut apparaître après le nettoyage si des aliments acides ou sucrés n'ont pas été enlevés avant que ne commence l'autonettoyage. La décoloration est normale et n'affectera pas la performance du four.

Remarques :

- Si la porte du four n'est pas fermée, le mot DOOR (Porte) clignote à l'afficheur et le four émet des bips jusqu'à ce que la porte soit fermée et que l'on appuie à nouveau sur **CLEAN** (Nettoyage).
- La porte du four se trouvera endommagée si l'on force son ouverture alors que le mot LOCK est encore affiché.

Méthodes de nettoyage

⚠ ATTENTION

- ***Avant* toute manipulation ou opération de nettoyage, vérifier que l'appareil est arrêté et que tous les composants sont froids, afin d'éviter des dommages ou des brûlures.**
- Pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur, nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- Après tout démontage de composants, veiller à effectuer un remontage correct.

Dosseret et table de cuisson – Émail vitrifié

L'émail vitrifié est du verre lié au métal par fusion. Il peut se fissurer ou s'écailler en cas de mauvaise utilisation. Il est résistant aux acides, mais pas totalement inattaquable par les acides. Tous les produits renversés, en particulier acides ou sucrés, doivent être essuyés immédiatement avec un linge sec.

- Une fois la pièce refroidie, la laver avec de l'eau savonneuse, rincer et sécher.
- **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide. Ceci pourrait la fissurer ou l'écailler.
- **Ne jamais** utiliser de nettoyants pour four, d'agents de nettoyage caustiques ou abrasifs sur le fini extérieur de la cuisinière.

Lèchefrite et sa grille

Ne jamais couvrir la grille de papier d'aluminium; cela empêche la graisse de couler dans la lèchefrite.

- Recouvrir la lèchefrite et sa grille d'un linge savonneux; laisser agir pour détacher les résidus.
- Laver avec de l'eau savonneuse tiède. Utiliser un tampon à récurer pour éliminer les souillures tenaces.
- On peut placer les deux composants de la lèchefrite dans un lave-vaisselle.

Zone de la console de commande et horloge

- Pour utiliser la fonction Verrouillage des commandes pour le nettoyage, voir page 15.
- Essuyer avec un linge humide, puis faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- On peut utiliser un produit de nettoyage du verre, pulvérisé d'abord sur un chiffon. ***NE PAS projeter le produit directement sur les touches de commande ou sur l'afficheur.***

Boutons de commande

- Placer chaque bouton à la position de OFF (Arrêt), et retirer chaque bouton en le tirant.
- Laver, rincer et faire sécher. **Ne pas** utiliser un agent de nettoyage abrasif susceptible de rayer la finition.
- Faire fonctionner brièvement chaque élément pour vérifier que le bouton a été correctement réinstallé.

Cuvettes de récupération – Émail (certains modèles)

L'émail peut se décolorer ou se fendiller s'il est surchauffé. Ceci est normal et n'affecte pas les performances de cuisson.

- Une fois les cuvettes de récupération refroidies, les laver après chaque utilisation, les rincer et les sécher pour éviter les taches ou la décoloration. Les cuvettes de récupération peuvent être lavées en lave-vaisselle.
- Pour éliminer les grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude, puis utiliser un produit denettoyage peu abrasif comme SoftScrub* et un tampon à récurer en plastique.
- En cas de saleté incrustée dans les cuvettes de récupération, les retirer de la cuisinière, les poser sur des feuilles de papier journal et les pulvériser doucement de nettoyant commercial pour four. (**Ne pas** pulvériser de produit sur les surfaces avoisinantes.) Mettre les cuvettes de récupération dans un sac en plastique et laisser le produit agir plusieurs heures. Porter des gants en caoutchouc pour retirer les cuvettes de récupération du sac, laver les cuvettes, les rincer et les sécher.

Cuvettes de récupération, chrome/émail peint (certains modèles)

- Après le refroidissement, laver après chaque utilisation, rincer et faire sécher pour éviter la formation de taches ou un changement de couleur.
- Pour éliminer de grosses souillures, faire tremper dans de l'eau savonneuse chaude puis utiliser un produit de nettoyage peu abrasif comme Soft Scrub* et un tampon à récurer en plastique. **Ne pas** utiliser un produit de nettoyage abrasif.

* Les noms de marque sont des marques déposées des différents fabricants.

** Pour commander directement, composer le 1-877-232-6771 aux È.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada.

Hublot et porte du four en verre (certains modèles)

- Éviter d'utiliser trop d'eau, qui risquerait de s'infiltrer sous ou derrière le verre et de tacher.
- Laver à l'eau et au savon. Rincer avec de l'eau propre et sécher. Un produit de nettoyage du verre peut être utilisé en le vaporisant d'abord sur un linge.
- **Ne pas** utiliser de produits abrasifs comme tampons à récurer, laine d'acier ou produit de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.

Intérieur du four

Four autonettoyant:

- Exécuter les instructions présentées aux pages 4-5 pour l'autonettoyage du four.

Nettoyage manual:

- Nettoyer fréquemment avec un tampon de plastique et un produit de nettoyage moyennement abrasif.
- **Ne pas** utiliser un tampon à récurer métallique, qui formerait des rayures sur la surface.
- Lors de l'emploi d'un produit commercial de nettoyage de four, appliquer les instructions du fabricant.
- Éliminer dès que possible les produits acides renversés (produits à base de lait ou de tomate) avec eau et savon; ces produits peuvent faire changer la couleur de l'émail lors d'un contact prolongé.

  Pour faciliter le nettoyage, on peut enlever la porte du four. (Voir la section *Entretien*, page 8.)

Grilles du four

- Nettoyer avec de l'eau savonneuse.
- Éliminer les souillures tenaces avec une poudre de nettoyage ou un tampon à récurer savonneux. Rincer et faire sécher.
- Si les grilles sont laissées dans le four pendant le cycle d'autonettoyage, elles se décolorent et peuvent ne plus très bien glisser. Si cela se produit, enduire le bord des grilles et le support des grilles d'une fine couche d'huile végétale, puis essuyer l'excédent.

Acier inoxydable (certains modèles)

- ***NE PAS UTILISER DE PRODUITS DE NETTOYAGE CONTENANT DU JAVELLISANT.***
- ***NE PAS UTILISER DE NETTOYANTS « ORANGE » OU ABRASIFS.***
- ***TOUJOURS ESSUYER DANS LE SENS DE LA TEXTURE DE L'ACIER LORS DU NETTOYAGE.***
- **Nettoyage journalier/saleté légère –** Essuyer avec l'un des produits suivants : eau savonneuse, vinaigre blanc/eau, produit de nettoyage pour verre et surface Formula 409* ou un produit semblable pour verre - avec un linge souple et une éponge. Rincer et sécher. Pour polir et enlever les marques de doigts, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable (pièce n° 20000008)**.
- **Saleté modérée/épaisse –** Essuyer avec l'un des produits suivants : Bon Ami, Smart Cleanser ou Soft Scrub* - à l'aide d'un linge souple ou d'une éponge humide. Rincer et sécher. Les taches rebelles peuvent être enlevées avec un tampon multi-usages Scotch-Brite* humidifié. Frotter uniformément dans le sens du métal. Rincer et sécher. Pour redonner du lustre et retirer les rayures, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.
- **Décoloration –** À l'aide d'une éponge humidifiée ou d'un linge souple, essuyer à l'aide du nettoyant Cameo pour acier inoxydable*. Rincer immédiatement et sécher. Pour enlever les marques et redonner du lustre, faire suivre par une vaporisation de Magic Spray pour acier inoxydable*.

Porte du four (certains modèles), tiroir de remisage, poignée de porte, panneaux latéraux – Émail peint

- Une fois les pièces refroidies, laver à l'eau savonneuse tiède, rincer et sécher. **Ne jamais** essuyer une surface tiède ou chaude avec un linge humide, ceci pouvant endommager la surface et entraîner une brûlure par la vapeur.
- Pour les taches rebelles, utiliser des agents de nettoyage légèrement abrasifs comme la pâte au bicarbonate de soude ou Bon Ami*. **Ne pas** utiliser d'agents de nettoyage abrasifs, caustiques ou énergiques comme les nettoyants pour four ou les tampons en laine d'acier. Ces produits raieraient ou endommageraient de façon permanente la surface.

Important: Utiliser un linge ou un torchon sec pour essuyer les produits renversés, surtout s'ils sont acides ou sucrés. La surface pourrait se décolorer ou se ternir si la saleté n'était pas immédiatement enlevée. Ceci est particulièrement important dans le cas de surfaces blanches.

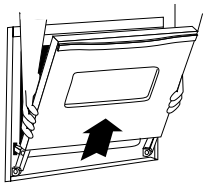
Entretien

Porte du four

⚠ ATTENTION

- **Ne pas** grimper sur la porte du four ouverte, ou lui imposer une charge excessive. Ceci pourrait provoquer un basculement de la cuisinière, le bris de la porte ou des blessures pour la personne concernée.
- **Ne pas** tenter d'ouvrir ou fermer la porte ou d'utiliser le four avant que la porte ait été convenablement réinstallée.
- **Ne jamais** placer les doigts entre la charnière et le cadre avant du four. Les bras de charnière sont montés sur ressort. Une charnière pourrait se refermer brutalement contre le cadre du four et provoquer de sérieuses blessures.

Dépose de la porte:



1. Après le refroidissement du four, ouvrir la porte – position de cuisson au gril (porte entrouverte d'environ 10 cm [4 pouces]).
2. Saisir la porte de chaque côté. **Ne pas** utiliser la poignée de porte pour la soulever.
3. Soulever uniformément pour dégager la porte des charnières.

Réinstallation:

1. Saisir la porte de chaque côté.
2. Aligner les fentes avec les bras de charnière sur la cuisinière.
3. Faire descendre la porte pour la positionner correctement sur les charnières. Pousser sur les angles supérieurs de la porte pour l'enfoncer complètement sur les charnières. Il faut que la porte soit parfaitement d'aplomb.

Important : On peut percevoir une certaine « élasticité » lors de la fermeture de la porte du four d'une cuisinière neuve; ceci est normal; cet effet disparaît progressivement.

Hublot du four (certains modèles)

Pour protéger le hublot de la porte du four :

1. **Ne pas** utiliser de produits nettoyants abrasifs comme des tampons à récurer en laine d'acier ou des produits de nettoyage en poudre qui risqueraient de rayer le verre.
2. **Ne pas** heurter le hublot en verre avec un ustensile, un article de mobilier, un jouet, etc.
3. **Ne pas** fermer la porte du four avant que les grilles ne soient en place dans le four.

Toute dégradation du hublot de verre - rayure, choc, tension, etc. - peut affaiblir sa structure et augmenter le risque de bris à une date ultérieure.

Lampe du four

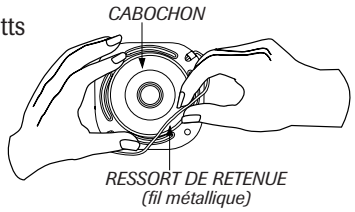
⚠ ATTENTION

- Débrancher la cuisinière du réseau électrique *avant* de remplacer l'ampoule.
- Utiliser une manique sèche pour protéger les mains lors du remplacement de l'ampoule.
- **Ne pas** toucher l'ampoule *avant* qu'elle se soit refroidie.
- **Ne pas** toucher l'ampoule chaude avec un linge humide; le choc thermique pourrait la briser.

Pour remplacer l'ampoule du four :

1. Après le refroidissement du four, maintenir le cabochon tout en enlevant la pièce métallique qui la maintient en place.

   Important : Le cabochon tombera si on ne le maintient pas en place.
2. Enlever le cabochon et l'ampoule.
3. Installer une ampoule de 40 watts pour appareil ménager.
4. Réinstaller le cabochon et le fil métallique de retenue.
5. Rétablir l'alimentation de la cuisinière. Régler de nouveau l'horloge.

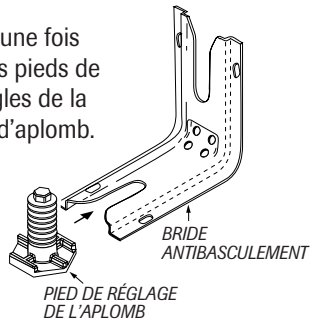


Pieds de réglage de l'aplomb

⚠ ATTENTION

Vérifier que la bride antibasculement agrippe convenablement l'un des pieds arrière de réglage de l'aplomb, pour que la cuisinière ne puisse basculer accidentellement.

Vérifier que la cuisinière est d'aplomb une fois installée. Si elle ne l'est pas, tourner les pieds de réglage de l'aplomb, à chacun des angles de la cuisinière, jusqu'à ce que celle-ci soit d'aplomb.



Tiroir de remisage

⚠ ATTENTION

Ne pas remiser dans le tiroir de remisage des articles en plastique ou papier, ou des produits alimentaires ou matériaux inflammables. Les températures à l'intérieur du tiroir peuvent devenir trop élevées pour ces articles lorsque le four est en cours d'utilisation.

Le tiroir de remisage peut être enlevé pour pouvoir nettoyer sous la cuisinière.

Dépose :

1. Vider le tiroir et le tirer jusqu'à la position de la première butée.
2. Soulever l'avant du tiroir.
3. Tirer le tiroir jusqu'à la position de la deuxième butée.
4. Saisir les côtés et soulever le tiroir pour pouvoir le retirer.

Réinstallation :

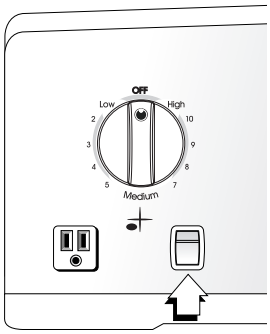
1. Positionner les extrémités des glissières dans les rails à l'intérieur de la cuisinière.
2. Soulever l'avant du tiroir et pousser doucement jusqu'à la position de la première butée.
3. Soulever à nouveau le tiroir et le pousser en place pour le fermer.

Prise de courant auxiliaire

(modèles canadiens seulement)

La prise de courant auxiliaire est située en bas/à gauche du dosseret. Veiller à ce que le cordon d'alimentation de l'appareil utilisé ne repose pas sur un élément de la table de cuisson ou à proximité; la mise en marche de l'élément chauffant ferait subir des dommages au cordon d'alimentation et à la prise de courant.

Un appareil suscitant une demande de courant de plus de 10 A provoquera l'ouverture du disjoncteur qui protège la prise de courant auxiliaire. Pour réarmer le disjoncteur, appuyer sur le commutateur situé sur le bord inférieur du dosseret.



CIRCUIT BREAKER

Recherche des pannes

Pour la plupart des problèmes observés, essayer d'abord les solutions possibles, à droite.

- Vérifier que les commandes du four sont correctement réglées.
- Vérifier si le fiche est bien inserée dans la prise.
- Inspecter/réarmer le disjoncteur. Inspecter/remplacer les fusibles.
- Contrôler la source d'alimentation électrique.

Non-fonctionnement de l'appareil - total ou partiel.

- Déterminer si les commandes des éléments de surface et/ou du four sont convenablement réglées. Voir pages 11 à 16.
- Déterminer si la porte du four s'est déverrouillée après une opération d'autonettoyage. Voir pages 5.
- Déterminer si le four est réglé pour une cuisson différée ou un nettoyage différé. Voir pages 16 et 5.
- Vérifier si le verrouillage des commandes est en marche. Voir page 15.
- Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 18.

L'horloge ou les lampes fonctionnent, les mots paraissent à l'afficheur, mais le four ne chauffe pas.

- Les commandes sont peut-être programmées pour une fonction de cuisson et maintien ou de démarrage différé.
- La fonction de verrouillage des commandes est peut-être activée. Voir page 15.

Résultats de cuisson au four différents des attentes ou de ceux qui sont produits par le four antérieur.

- Déterminer si l'évent du four est obstrué. Voir son emplacement page 20.
- S'assurer que la cuisinière est d'aplomb.
- Les réglages de température varient souvent entre un four neuf et le four qu'il remplace. On observe souvent une dérive du réglage de température d'un four à mesure qu'il vieillit; il peut devenir plus chaud ou moins chaud. Voir page 18 les instructions d'ajustement de la température du four (certains modèles). **Important :** Il n'est pas utile de modifier le réglage de température si la variation n'affecte qu'une ou deux recettes.

Résultats incorrects lors de la cuisson au gril, ou émission excessive de fumée.

- Déterminer la position des grilles. Les aliments peuvent être trop près de l'élément du gril.
- Élément du gril pas préchauffé.
- Utilisation incorrecte de feuille d'aluminium. Ne jamais garnir la grille de lèchefrite avec de la feuille d'aluminium.
- Porte du four fermée durant la cuisson au gril. Laisser la porte du four entrouverte d'environ 10 cm (4 pouces) - première butée.
- Enlever l'excès de graisse sur la pièce de viande *avant* la cuisson au gril.
- Utilisation d'une lèchefrite souillée.
- La tension électrique de la maison est peut-être basse.

Impossibilité d'autonettoyage du four (certains modèles).

- Déterminer que l'appareil n'a pas été programmé pour un autonettoyage différé. Voir page 5.
- Vérifier que la porte est fermée.
- Vérifier si la commande est en mode sabbat. Voir page 18.

- Le four est peut-être à une température supérieure à 205° C (400° F). La température du four doit être inférieure à 205° C (400° F) pour pouvoir programmer un cycle d'autonettoyage.

Le four ne se nettoie pas correctement (certains modèles).

- Un temps de nettoyage plus long peut être nécessaire.
- On n'a pas éliminé avant l'opération d'autonettoyage les accumulations excessives de résidus, particulièrement les résidus d'aliments acides ou sucrés.

La porte du four ne se déverrouille pas après l'autonettoyage (certains modèles).

- L'intérieur du four est encore chaud. Attendre environ une heure après l'achèvement de la période d'autonettoyage. Il est possible d'ouvrir la porte après la disparition du message LOCK (Verrouillage) sur l'afficheur.
- Les commandes et la porte sont peut-être verrouillées. Voir page 5.

Accumulation d'humidité sur le hublot ou vapeur sortant de l'évent.

- Ceci est normal durant la cuisson d'aliments contenant beaucoup d'eau.
- Utilisation excessive d'humidité lors du nettoyage du hublot.

Émission d'une forte odeur ou de fumée lors de la mise en marche du four.

- Ceci est normal pour une cuisinière neuve; cet effet disparaît après quelques utilisations. L'exécution d'un programme d'autonettoyage permettra de faire disparaître cette odeur plus rapidement.
- Faire fonctionner le ventilateur pour évacuer la fumée ou l'odeur.
- Présence d'une accumulation de résidus alimentaires sur le fond du four. Exécuter une opération d'autonettoyage (certains modèles).

Codes d'anomalie (certains modèles)

- Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir d'une erreur ou d'un problème. Si le mot BAKE ou LOCK paraît à l'afficheur, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Si le mot BAKE ou LOCK continue à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si le mot continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.
- Si le four est très sale, les flammèches peuvent produire un code d'anomalie au cours du cycle d'autonettoyage. Appuyer sur la touche **CANCEL** et laisser le four refroidir complètement, essuyer la saleté en excès puis reprogrammer l'autonettoyage. Si le code d'anomalie réapparaît, prendre contact avec un réparateur autorisé.

Des bruits se font entendre.

- Le four fait plusieurs bruits faibles. Il est possible d'entendre les relais du four qui se mettent en marche et s'arrêtent. Ceci est normal.
- Alors que le four se réchauffe et se refroidit, il est possible d'entendre des bruits correspondant à la dilatation et à la contraction des pièces métalliques. Ceci est normal et n'endommage pas l'appareil.

Il n'y a ni bip ni affichage.

- Le commande est peut-être en mode sabbat (certains modèles). Voir page 18.

« SAb » clignote puis reste allumé.

- Le four est en mode sabbat. Pour annuler, appuyer sur la touche **CLOCK** et maintener-la enfoncée pendant cinq secondes.

Cuisson sur la surface

Boutons de commande

Permettent l'utilisation des éléments chauffants de surface, avec une progression continue de la puissance entre les réglages extrêmes Low (Bas) et High (Élevé). On peut régler un bouton à toute position entre ces deux extrêmes.

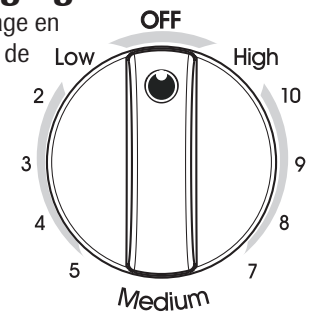
Réglage des commandes

1. Placer l'ustensile sur l'élément.
2. Enfoncer et faire tourner le bouton jusqu'à la position désirée (rotation dans un sens ou dans l'autre).
   - Des marques sur le tableau de commande identifient l'élément commandé par chaque bouton. Par exemple, le graphique à droite indique l'élément avant/gauche.

3. Il y a un témoin lumineux pour les éléments sur le tableau de commande. Lorsque l'un des boutons de commande d'un élément de surface est alimenté, le témoin s'illumine. Le témoin s'éteint dès qu'on interrompt l'alimentation de l'élément.
4. Après une cuisson, ramener le bouton à la position **OFF** (Arrêt). Retirer l'ustensile.

Suggestions pour le réglage

On doit choisir la puissance de chauffage en fonction de divers facteurs : taille, type de l'ustensile et opération de cuisson.



(Le style peut varier selon le modèle)

Low (Bas) **(2) :** Les aliments restent à une température supérieure à 60° C (140º F) sans continuer à cuire. Les aliments sont chauffés à un réglage supérieur jusqu'à ce qu'ils atteignent cette température.

Med. Low (Moyen bas) **(3-4) :** Pour continuer la cuisson de mets en casseroles fermées par couvercle ou pour cuire à la vapeur.

Medium (Moyen) **(5-7) :** Pour le maintien de l'ébullition lente d'une grande quantité de liquide ou pour la plupart des opérations de friture.

Med. High (Moyen élevé) **(8-9) :** Pour rissoler les viandes, chauffer l'huile (grande friture ou aliments sautés) et pour le maintien de l'ébullition rapide d'une grande quantité de liquide.

High (Élevé) **(10) :** Pour l'ébullition d'un liquide. On doit toujours réduire la puissance de chauffage dès que la température d'ébullition est atteinte ou que l'aliment commence à cuire.

⚠ ATTENTION

AVANT LA CUISSON

- Placer toujours l'ustensile sur l'élément *avant* d'alimenter l'élément. Pour éviter que la cuisinière ne subisse des dommages, **ne jamais** faire fonctionner un élément de surface sans y placer un ustensile.
- **NE JAMAIS** utiliser la table de cuisson comme lieu de remisage d'aliments ou d'ustensiles.

DURANT LA CUISSON

- Veiller à bien connaître la correspondance entre les boutons de commande et les éléments. Veiller à commander l'alimentation de l'élément voulu.
- Commencer la cuisson avec une puissance de chauffage supérieure, puis réduire la puissance de chauffage pour poursuivre la cuisson. **Ne jamais** utiliser une puissance de chauffage élevée pour une cuisson prolongée.
- **NE JAMAIS** laisser le contenu d'un ustensile s'évaporer complètement; ceci pourrait faire subir des dommages à l'ustensile et à l'appareil.
- **NE JAMAIS** toucher la table de cuisson avant qu'elle se soit complètement refroidie. Certaines zones de la table de cuisson, particulièrement au voisinage des éléments de surface, peuvent devenir très chaudes durant une cuisson. Utiliser des maniques.

APRÈS LA CUISSON

- S'assurer que l'élément est arrêté.
- Éliminer dès que possible tous les résidus de renversement et projections.

AUTRES CONSEILS

- S'il y a une armoire de rangement directement au-dessus de la table de cuisson, on ne doit y placer que des articles peu fréquemment utilisés et qui peuvent être exposés à la chaleur. La chaleur émise par la cuisinière pourrait susciter un problème pour des articles comme liquides volatils, produits de nettoyage et flacons d'aérosol.
- **NE JAMAIS** laisser d'article sur la table de cuisson, particulièrement d'article en plastique. L'air chaud qui s'échappe par l'évent du four pourrait provoquer l'inflammation d'un article inflammable, faire fondre/amollir un article en plastique, ou provoquer une augmentation de pression provoquant l'éclatement d'un récipient fermé.
- **NE JAMAIS** laisser de la feuille d'aluminium, une sonde thermométrique à viande ou un objet métallique autre qu'un ustensile de cuisson sur la table de cuisson, entrer en contact avec un élément chauffant.

Éléments de la table de cuisson

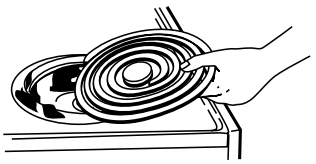
Remarques :

- Nettoyer la table de cuisson après chaque utilisation.
- Essuyer tout produit renversé acide ou sucré sur la table de cuisson, pour éviter une attaque chimique ou un changement de couleur de l'émail.

Pour protéger la finition des cuvettes de récupération :

- Pour diminuer la décoloration et le fendillement, éviter d'utiliser une puissance de chauffage élevée pendant une période prolongée.
- **Ne pas** utiliser un ustensile de trop grande taille. L'ustensile **ne** devrait p**as** déborder de plus de 2,5 cm - 5 cm (1 - 2 pouces) au-delà de la périphérie de l'élément.
- Lors de l'utilisation de grosses marmites, par exemple pour la préparation de conserves, utiliser l'élément spécial conçu pour la préparation de conserves (modèle CE1). Prendre contact avec le détaillant pour obtenir des détails, ou composer le 1-877-232-6771 aux É.-U. ou le 1-800-688-8408 au Canada pour passer commande.
- Nettoyer fréquemment. (Voir page 6.)

Éléments spiralés



- Lorsqu'un élément est utilisé, il est alimenté par intermittence pour le maintien de la puissance de chauffage désirée.
- Les éléments spiralés sont autonettoyants. **Ne pas** les immerger dans de l'eau.

BORNES

Dépose : Soulever l'élément refroidi. Tirer prudemment pour extraire l'élément du bloc de connexion.

Mise en place : Introduire les bornes de l'élément dans la prise. Guider pour la mise en place. Abaisser l'élément pour le placer d'aplomb en appui sur la cuvette de récupération.

Cuvettes de récupération

Les cuvettes de récupération sous chaque élément de surface recueillent les aliments qui ont débordé. Il faut toujours les utiliser. L'absence de cuvettes de récupération pendant la cuisson peut endommager les fils électriques.

Pour ne pas introduire un risque de choc électrique, ou d'incendie, **ne jamais** garnir les cuvettes de récupération de feuille d'aluminium.

Les cuvettes de récupération vont se décolorer (taches bleues / dorées) ou se fendiller à la longue si elles sont surchauffées. La décoloration ou le fendillement sont permanents, mais n'affectent pas la performance de cuisson.

Cuisson dans le four (certains modèles)

BAKE (Cuisson courante)	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
BROIL (Gril)	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
TIMER (Minuterie)	Programme la minuterie.
CLOCK (Horloge)	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.
▲ (Plus) ou ▼(Moins)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température élevée ou basse.

Utilisation des touches

- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur ▲ ou ▼ pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche de fonction. Il n'y a pas de bip pour la touche ▲ ou ▼.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Important : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température seront automatiquement entrées. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et sur les touches ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Réglage de l'horloge

1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.
   - L'horloge ne peut pas être réglée si le four est déjà programmé pour une opération de cuisson courante, de gril ou une opération minutée.
2. Mettre à l'heure à l'aide des touches ▲ ou ▼ Si l'on n'appuie pas sur ces touches en moins de 30 secondes, le programme est annulé. Appuyer sur la touche **CLOCK** et recommencer.

Programmation de la minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59). La durée sera affichée en minutes et non en secondes. ***LA MINUTERIE NE COMMANDE PAS LE FOUR.***

1. Appuyer sur la touche **TIMER**.
   - 0:00 s'allume et les deux points (:) clignotent à l'afficheur.

2. Appuyer sur ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la durée désirée soit affichée.

   - La minuterie commence à décompter dès que la durée a été programmée.
   - Les deux points qui clignotent indiquent qu'un décompte est en cours. (Les deux points ne clignotent pas si l'heure ou la température du four sont affichées.)
   - Deux bips courts signalent la fin de l'opération. 0:00 paraît à l'afficheur.
   - Si l'on veut, appuyer sur la touche **CLOCK** (Horloge) et l'heure du jour réapparaît brièvement à l'afficheur pendant une opération minutée.
   - Si l'on veut, appuyer sur les touches **BAKE** (Cuisson courante) ou **BROIL** (Gril) et le réglage de température actuelle réapparaît brièvement à l'affichage pendant une opération minutée.

Annulation de la minuterie :

Appuyer sur la touche **TIMER** (Minuterie) et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes.

Cuisson courante, rôtissage et cuisson au gril

Programmation des commandes pour une cuisson courante ou un rôtissage :

1. Appuyer sur la touche **BAKE**.

   - 000 s'allume et le témoin lumineux de cuisson courante clignote à l'afficheur.
   - Si l'on appuie sur la touche **BAKE**, sans programmer une température du four dans les 30 secondes suivantes, le programme est automatiquement annulé et l'heure du jour réapparaît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) jusqu'à ce que la température désirée du four soit affichée.

   - La température peut être programmée de 75 à 285° C (170 à 550° F).
   - 350° paraît à l'afficheur lorsque l'on appuie une fois sur la touche ▲ ou ▼.
   - Appuyer à plusieurs reprises sur la touche ▲ ou ▼ pour changer la température du four par intervalles de 3° C (5° F) ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ en maintenant la pression, pour changer la température du four par intervalles de 6° C (10° F).
   - 100° ou la température réelle du four, selon laquelle est la plus élevée, paraît à l'afficheur lorsque le four se met en marche.
   - La température à l'afficheur augmente par intervalles de 3° C (5° F), jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte. Un seul bip retentit lorsque le four est en cours de préchauffage.
   - Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
   - Pour rappeler la température préprogrammée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **BAKE**. La température sera affichée pendant trois secondes.
   - *Pour changer la température du four pendant la cuisson*, appuyer sur **BAKE**, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
   - *Pour changer la température du four lors du préchauffage*, appuyer *deux fois* sur la touche **BAKE**, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
3. Placer la nourriture dans le four. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson.
4. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler) pour éteindre le four, puis retirer la nourriture du four.

   - Le four se caractérise par un arrêt automatique. S'il est laissé en marche pendant 12 heures, il s'arrêtera automatiquement et 000 paraîtra à l'afficheur. Appuyer sur la touche **CANCEL** et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.

Programmation des commandes pour la cuisson au gril :

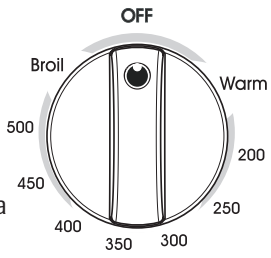
Pour de meilleurs résultats, utiliser l'ustensile prévu pour ce genre de cuisson.

1. Placer la lèchefrite à la position de grille recommandée. (Voir le tableau de la page 19.)
2. Appuyer sur la touche **BROIL**.

   - SEt s'allume et le témoin lumineux de cuisson au gril clignote à l'afficheur.
3. Appuyer sur la touche ▲ pour choisir un gril à température Hi (Élevée) ou sur la touche ▼ pour choisir un gril à température Lo (Basse).

   - Choisir le **réglage Hi** pour un gril normal.
   - Choisir le **réglage Lo** pour un gril à température basse, afin d'éviter un rissolage excessif des aliments nécessitant des durées de cuisson plus longues, comme la volaille.
   - Si l'on ne choisit pas le réglage Hi ou Lo en moins de 30 secondes, le programme sera automatiquement annulé et l'heure réapparaîtra à l'afficheur.
4. Préchauffer l'élément de gril pendant trois minutes. Faire cuire au gril; laisser la porte du four ouverte à la première butée (environ 10 cm [4 po]).
5. Après le gril, appuyer sur **CANCEL** pour éteindre le four, puis retirer la lèchefrite du four. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Régulateur de four
(certains modèles)



Réglage du bouton

Le bouton Oven Temp (Température du four) permet de sélectionner et maintenir la température du four. On doit toujours faire tourner ce bouton exactement JUSQU'À la position de latempérature désirée. **Ne pas** faire tourner le bouton au-delà de la position désirée pour le faire tourner ensuite vers le sens inverse.

Réglage du four pour une cuisson courante ou un rôtissage :

1. Enfoncer/faire tourner le bouton **Oven Temp** (Température du four), jusqu'à la position correspondant à la température désirée. Laisser le four préchauffer pendant 10 à 15 minutes.
2. Placer la nourriture au centre du four. À l'expiration du temps de cuisson minimum indiqué dans la recette, évaluer le degré de cuisson. Pour suivre la cuisson si c'est nécessaire.
3. Retirer le mets du four et ramener le bouton **Oven Temp** à la position **OFF (**Arrêt).

Réglage du four pour cuisson au gril :

1. Pour obtenir les meilleurs résultats, utiliser un ustensile conçu pour la cuisson au gril. Placer la lèchefrite à la position recommandée dans le grille du four. (Voir le tableau en page 19.)
2. Placer le bouton Oven Temp à la position **BROIL** (Gril) ou à la position 450° F (232° C) pour une cuisson au gril à basse température.
   - Utiliser la température plus basse pour la cuisson au gril pour éviter un brunissage excessif ou pour un mets nécessitant une longue cuisson (par exemple volaille).
3. Préchauffer l'élément de gril pendant trois minutes. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
4. Contrôler le degré de cuisson: inciser la pièce de viande près du centre pour en observer la couleur.
5. À la fin de la période de cuisson, ramener le bouton Oven Temp à la position **OFF** (Arrêt). Retirer la lèchefrite du four.

Commande du four à autonettoyage (certains modèles)

BROIL (Gril)	S'utilise pour la cuisson au gril et le rissolage sur partie supérieure.
BAKE (Cuisson courante)	S'utilise pour la cuisson courante et le rôtissage.
▲ (Plus) ou ▼ (Moins)	S'utilise pour entrer ou changer la durée, la température du four. Établit le gril à température ÉLEVÉE ou BASSE.
TIMER (Minuterie)	Programme la minuterie.
COOK & HOLD (Cuisson et maintien)	Pour cuire pendant une durée préétablie, avec maintien au chaud pendant une heure.
CLEAN (Nettoyage)	S'utilise pour programmer le cycle d'autonettoyage.
DELAY (Démarrage différé)	Programme le four pour débuter une cuisson plus tard.
CLOCK (Horloge)	S'utilise pour programmer l'heure du jour.
KEEP WARM (Maintien au chaud)	S'utilise pour maintenir au chaud dans le four les aliments cuits.
CANCEL (Annuler)	Annule toutes les opérations sauf minuterie et horloge.

Utilisation des touches

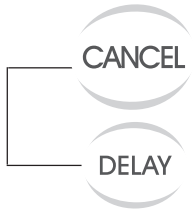
- Appuyer sur la touche désirée.
- Appuyer sur ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour entrer la durée ou la température.
- Un bip retentit lorsque l'on appuie sur une touche.
- Un double bip retentit en cas d'erreur de programmation.

Important : Quatre secondes après avoir appuyé sur les touches ▲ ou ▼, la durée ou la température sera automatiquement entrée. Si plus de 30 secondes s'écoulent entre la pression sur une touche de fonction et celle sur la touche ▲ ou ▼, la fonction sera annulée et l'afficheur reviendra à l'affichage précédent.

Horloge

L'horloge peut être programmée pour afficher la durée dans un format de 12 ou 24 heures. L'horloge est programmée en usine pour un format de 12 heures.

Changement de l'horloge à un format de 24 heures :



1. Appuyer sur les touches **CANCEL** et **DELAY** et maintenir la pression pendant trois secondes.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour programmer un format de 12 ou 24 heures.
3. Programmer l'heure en suivant les instructions données ci-dessous.

Réglage de l'horloge :

1. Appuyer sur la touche **CLOCK**.
   - L'heure du jour et deux points clignotent à l'afficheur.
2. Appuyer sur ▲ ou ▼ pour programmer l'heure du jour.
   - Les deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche Clock ou attendre quatre secondes.

Lorsque le courant électrique arrive ou après une interruption de courant, la dernière heure avant l'interruption de courant va clignoter.

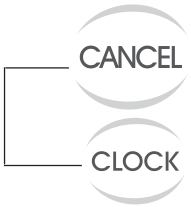
Pour rappeler l'heure du jour lorsqu'une autre fonction de durée s'affiche, appuyer sur la touche **CLOCK.**

L'heure de l'horloge ne peut être changée lorsque le four a été programmé pour une cuisson ou un nettoyage différé ou pour la fonction de cuisson et maintien.

Annulation de l'affichage de l'heure :

Si l'on ne désire pas l'affichage de l'heure du jour :

Appuyer sur les touches **CANCEL** (Annuler) et **CLOCK** (Horloge) et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. L'heure du jour disparaît de l'afficheur.



Lorsque l'affichage de l'heure est annulé, appuyer sur la touche **Clock** pour afficher brièvement l'heure du jour.

Réaffichage de l'heure :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **CLOCK** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes. L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

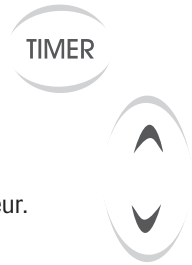
Minuterie

La minuterie peut être programmée de une minute (00:01) jusqu'à 99 heures et 59 minutes (99:59).

La minuterie peut être utilisée indépendamment de toute autre activité du four. Elle peut être aussi programmée alors qu'une autre fonction du four est en cours d'utilisation.

La minuterie ne commande pas le four. Elle ne sert qu'à émettre des bips.

Programmation de la minuterie :



1. Appuyer sur la touche **TIMER** (Minuterie).
   - 0:00 s'allume à l'afficheur.
   - Les deux points clignotent.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) jusqu'à ce que l'heure juste paraisse à l'afficheur.
   - Les deux points continuent à clignoter.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **TIMER** ou attendre quatre secondes.
   - Les deux points continuent à clignoter et le décompte de la durée commence.
   - La dernière minute du décompte sera affichée sous forme de secondes.
4. À la fin de la durée programmée, un bip long retentit.

Annulation de la minuterie :

1. Appuyer sur la touche **TIMER** et la maintenir ainsi pendant *trois* secondes.

   OU

2. Appuyer sur la touche **TIMER** et régler l'heure à 00:00.

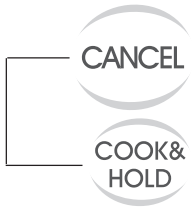
Verrouillage des commandes

Les touches peuvent être verrouillées pour des raisons de sécurité, nettoyage ou pour empêcher toute utilisation non souhaitée. Elles ne pourront être utilisées si elles sont verrouillées.

Si le four est en cours d'utilisation, les commandes ne peuvent être verrouillées.

L'heure actuelle du jour restera à l'afficheur lorsque les commandes seront verrouillées.

Verrouillage :



Appuyer sur les touches **CANCEL** et **COOK & HOLD** (Cuisson et maintien) et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes.

- Le mot LOCK (Verrouillage) clignote à l'afficheur.

Déverrouillage :

Appuyer sur les touches **CANCEL** et **COOK & HOLD** et les maintenir ainsi pendant *trois* secondes.

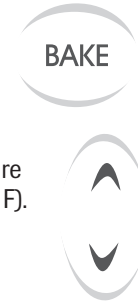
- Le mot LOCK disparaît de l'afficheur.

Codes d'anomalie

Les mots BAKE (Cuisson courante) ou LOCK peuvent clignoter rapidement à l'afficheur pour prévenir en cas d'erreur ou de problème. Si tel est le cas, appuyer sur la touche **CANCEL**. Si les mots BAKE ou LOCK continuent à clignoter, débrancher l'appareil. Attendre quelques minutes, puis rebrancher l'appareil. Si l'un des mots continue à clignoter, débrancher l'appareil et prendre contact avec un réparateur autorisé.

Cuisson courante

Programmation de la cuisson courante :



1. Appuyer sur la touche **BAKE**.
   - Le mot BAKE clignote.
   - 000 clignote à l'afficheur.
2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290° C (170 à 550° F). Appuyer une fois sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins), ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - 175° (350°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.
3. Appuyer à nouveau sur la touche **BAKE** ou attendre quatre secondes.
   - Le mot BAKE s'arrête de clignoter et s'allume à l'afficheur.

   - 38° (100°) ou la température réelle du four sera affichée. La température augmentera par intervalle de 3 °C (5 °F) jusqu'à ce que la température préprogrammée soit atteinte.
4. Laisser le four préchauffer pendant 8 à 15 minutes.
   - Lorsque la température programmée pour le four est atteinte, un bip long retentit.
   - Pour rappeler la température programmée pendant le préchauffage, appuyer sur la touche **BAKE**.

5. Placer la nourriture au centre du four, en laissant un minimum de 5 cm (2 pouces) entre l'ustensile et les parois du four.
6. Vérifier l'avancement de la cuisson à la durée minimale de cuisson. Cuire plus longtemps au besoin.
7. Lorsque la cuisson est terminée, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).

8. Retirer la nourriture du four.

Différences de cuisson entre l'ancien four et le nouveau

Il est normal de remarquer quelques différences dans la durée de cuisson entre un four neuf et un four ancien. Voir *Ajustement de la température du four* à la page 18.

Remarques :

- *Pour changer la température du four pendant la cuisson*, appuyer sur **BAKE** (Cuisson courante) puis sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- *Pour changer la température du four lors du préchauffage*, appuyer *deux fois* sur la touche **BAKE**, puis sur la touche ▲ ou ▼ jusqu'à ce que la température désirée soit affichée.
- Si l'on oublie d'arrêter le four, il s'arrêtera automatiquement après 12 heures. Si l'on désire désactiver cette fonction, voir page 18.

Cuisson et maintien

La fonction Cook & Hold (Cuisson et maintien) permet de cuire pendant une durée prédéterminée, suivie par un cycle de maintien au chaud d'une heure.

Programmation de la fonction cuisson et maintien :

1. Appuyer sur la touche **COOK & HOLD**.
   - Les mots BAKE et HOLD (Maintien) clignotent.
   - 000 s'allume à l'afficheur.

2. Sélectionner la température du four. La température peut être programmée de 75 à 290° C (170 à 550° F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

3. Appuyer à nouveau sur la touche **COOK & HOLD** OU attendre quatre secondes.
   - Le mot HOLD clignote.
   - 00:00 clignote à l'afficheur.
4. Entrer la durée pendant laquelle l'on désire que la cuisson ait lieu en appuyant sur le touche ▲ ou ▼ . La durée de cuisson peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).
   - Les mots BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.
   - La durée de cuisson s'allume à l'afficheur.
   - La durée de cuisson commence le compte à rebours.

Lorsque la durée de cuisson s'est écoulée :

- Quatre bips retentissent.
- Le mot BAKE s'éteint.
- Les mots HOLD et WARM (Chaud) s'allument.
- 75° (170°) paraît à l'afficheur.

Après une heure de MAINTIEN AU CHAUD :

- Le mot End (Fin) s'affiche.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Annulation de la fonction cuisson et maintien à tout moment :

Appuyer sur la touche **CANCEL**. Retirer la nourriture du four.

Cuisson courante différée

⚠ ATTENTION

Ne pas utiliser la cuisson différée pour des denrées très périssables comme les produits laitiers, le porc, la volaille ou les fruits de mer.

Avec la fonction différée, le four se met à cuire plus tard dans la journée. Programmer la durée d'attente désirée avant que le four ne se mette en marche et la durée de cuisson désirée. Le four commence à chauffer à l'heure sélectionnée et cuit pour la durée spécifiée, puis garde la nourriture au chaud pendant une heure.

La durée d'attente peut être programmée de 10 minutes (00:10) à 11 heures, 59 minutes (11:59).

Programmation d'un cycle de cuisson courante différée :

1. Appuyer sur la touche **DELAY** (Démarrage différé).
   - Le mot DELAY (Attente) et 00:00 clignote à l'afficheur.

2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.

Alors que le mot DELAY clignote toujours :

3. Appuyer sur la touche **COOK & HOLD**.
   - 000 s'allume à l'afficheur.
   - Les mots BAKE et HOLDclignotent.

4. Appuyer sur ▲ pour programmer la température de cuisson.
   - 00:00 et le mot HOLD clignotent.
   - Le mot BAKE reste allumé.
5. Appuyer sur ▲ pour programmer la durée de cuisson.
   - La durée d'attente, les mots DELAY, BAKE et HOLD s'allument à l'afficheur.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée :

- Le mot DELAY (Attente) s'éteint.
- La durée de cuisson est affichée.
- Les mots BAKE (Cuisson courante) et HOLD (Maintien) sont affichés.

Pour programmer un temps d'attente lorsque la fonction cuisson et maintien a déjà été programmée :

1. Appuyer sur la touche **DELAY**.
   - Le mot DELAY clignote.
   - 00:00 paraît à l'afficheur.
2. Appuyer sur la touche ▲ ou ▼ pour programmer la durée d'attente.
   - Après quatre secondes, le mot DELAY reste allumé pour rappeler qu'un cycle de cuisson différée a été programmé.

Lorsque la durée d'attente s'est écoulée et que le four se met en marche :

- La durée de cuisson sera affichée.
- Le mot DELAY s'éteint.
- Les mots BAKE et HOLD restent allumés.

Annulation :

Appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler).

- Toutes les fonctions de cuisson minutée et non minutée seront annulées.
- L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Important :

- **Ne pas** utiliser la cuisson différée pour des articles qui nécessitent que le four soit préchauffé, comme les gâteaux, les petits biscuits et les pains.
- **Ne pas** utiliser le cycle de cuisson et maintien différés si le four est déjà chaud.

Maintien au chaud

Pour maintenir au chaud dans le four des aliments cuits et chauds ou pour réchauffer pains et assiettes.

Programmation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **KEEP WARM** (Maintien au chaud).
   - Le mot WARM (Chaud) clignote.
   - 000 paraît à l'afficheur.
2. Sélectionner la température de maintien au chaud. Celle-ci peut être réglée de 63 à 90 °C (145 à 190 °F). Appuyer une fois sur la touche ▲ ou ▼ ou appuyer sur la touche ▲ ou ▼ et la maintenir ainsi.
   - 75° (170°) s'allume lorsque l'on appuie la première fois sur l'une des touches.
   - Appuyer sur la touche ▲ pour augmenter la température.
   - Appuyer sur la touche ▼ pour diminuer la température.

Le mot WARM et la température seront affichés pendant que la fonction maintien au chaud est active.

Annulation du maintien au chaud :

1. Appuyer sur la touche **CANCEL**
2. Retirer la nourriture du four.

Remarques :

- Pour obtenir des qualités alimentaires et nutritives optimales, les aliments cuits au four ne doivent pas être gardés au chaud plus de 1 à 2 heures.
- Pour empêcher les aliments de dessécher, les recouvrir de papier aluminium, sans serrer, ou d'un couvercle.
- **Pour réchauffer des petits pains :**
  - recouvrir les petits pains de papier aluminium sans serrer et les placer au four.
  - appuyer sur les touches **KEEP WARM** et ▲ pour programmer 75° C (170° F).
  - réchauffer pendant 12 à 15 minutes.
- **Pour réchauffer des assiettes :**
  - placer deux piles de quatre assiettes maximum dans le four.
  - appuyer sur les touches **KEEP WARM** et ▲ pour programmer 75° C (170° F).
  - réchauffer pendant cinq minutes, arrêter le four et laisser les assiettes au four pendant encore 15 minutes.
  - n'utiliser que des assiettes pouvant aller au four, à vérifier avec le fabricant.
  - **ne pas** poser des assiettes tièdes sur une surface froide, les changements rapides de température pouvant casser l'assiette ou la fendiller.

Arrêt automatique/Mode sabbat

Le four s'arrête automatiquement après 12 heures s'il a été accidentellement laissé en marche. Cette caractéristique de sécurité peut être arrêtée.

Pour annuler l'arrêt 12 heures et faire fonctionner le four en continu pendant 72 heures :

1. Programmer le four pour une cuisson courante (voir page 16).
2. Appuyer sur la touche **CLOCK** (Horloge) et la maintenir ainsi pendant cinq secondes.

   - SAb sera affiché et clignotera pendant cinq secondes.
   - SAb sera ensuite affiché en continu jusqu'à ce qu'on l'arrête ou jusqu'à ce que la durée limite de 72 heures soit atteinte.
   - Le mot BAKE (Cuisson courante) sera aussi affiché si un cycle de cuisson courante est en cours alors que le four est en mode sabbat.

Toutes les autres fonctions (Minuterie, Maintien au chaud, Nettoyage, etc.) sont verrouillées, SAUF BAKE, pendant le mode sabbat.

Annulation de la cuisson courante alors que le four est en mode sabbat :

Appuyer sur **CANCEL** (Annuler).

- Le mot BAKE s'éteint à l'afficheur.
- Aucun bip sonore ne retentit.

Annulation du mode sabbat :

1. Appuyer sur la touche **CLOCK** pendant *cinq* secondes.

   OU

2. Après 72 heures, le mode sabbat se termine.
   - SAb clignote pendant cinq secondes.
   - L'heure du jour revient à l'afficheur.

Ajustement de la température du four

La précision des températures du four a été soigneusement vérifiée à l'usine. Il est normal de remarquer quelques différences dans la cuisson entre un four neuf et un four ancien. Au fur et à mesure que les cuisinières sont moins neuves, la température du four peut varier.

Il est possible d'ajuster la température du four si l'on pense que le four ne cuit pas ou ne rissole pas correctement. Pour décider de l'ajustement à apporter, régler le four à une température de 15 °C (25 °F) plus élevée ou plus basse que la température indiquée dans la recette, puis faire cuire la préparation. Les résultats du « test » de cuisson doivent donner une idée du nombre de degrés duquel la température doit être ajustée.

Ajustement de la température du four :

1. Appuyer sur la touche **BAKE**.
2. Entrer 285° C (550° F) en appuyant sur la touche ▲ (Plus).

3. Appuyer sur la touche **BAKE** et la maintenir ainsi pendant plusieurs secondes ou jusqu'à ce que 0° paraisse à l'afficheur.

   Si la température du four a été précédemment ajustée, le changement sera affiché. Par exemple, si la température du four a été réduite de 8° C (15° F), l'afficheur indiquera -8 (-15).

4. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) ou ▼ (Moins) pour ajuster la température.

   À chaque fois que l'on appuie sur une touche, la température change de 3° C (5° F). La température du four peut être augmentée ou diminuée de 3 à 20° C (5 à 35° F).

5. L'heure du jour réapparaît automatiquement à l'afficheur.

   Il n'est pas nécessaire de réajuster la température du four en cas de panne ou d'interruption de courant. Les températures de cuisson au gril et de nettoyage ne peuvent être ajustées.

Remarques :

- Le mode sabbat peut être mis en marche à tout moment, que le four soit en marche ou non.
- Le mode sabbat ne peut pas être mis en marche si les commandes sont verrouillées ou la porte verrouillée.
- Si le four est en mode cuisson lorsque le mode sabbat est programmé, le mot BAKE s'éteint à la fin du cycle de cuisson. Il n'y aura aucun signal sonore audible.
- Lorsque le mode sabbat a démarré, aucun bip de préchauffage ne retentit.
- Tous les messages et les bips sont désactivés lorsque le mode sabbat est actif.
- Si l'on appuie sur la touche CANCEL, un cycle de cuisson courante au four sera annulé. Cependant, le programmateur restera en mode sabbat.
- Après une panne de courant, le four revient en mode sabbat avec 72 heures restantes et aucun cycle actif.

Cuisson au gril

Programmation de la cuisson au gril :

1. Appuyer sur la touche **BROIL** (Gril).

   - Le mot BROIL clignote.
   - Le mot SET (Valider) est affiché.
2. Appuyer sur la touche ▲ (Plus) pour programmer un gril à température élevée ou sur la touche ▼ (Moins) pour programmer un gril à température basse.
   - Les mots HI (Élevée) ou LO (Basse) seront affichés.
   - Sélectionner **HI broil** (Gril à température élevée) (290° C [550° F]) pour un gril normal. Sélectionner **LO broil** (Gril à température basse) (230° C [450° F]) pour un gril à température inférieure d'aliments à cuisson plus longue comme la volaille.
3. Après quatre secondes, le four se met en marche.
   - Le mot BROIL reste allumé.

4. Pour un rissolage maximum, préchauffer l'élément de gril pendant trois ou quatre minutes *avant* d'ajouter la nourriture.
5. Placer la nourriture dans le four. Laisser la porte du four ouverte d'environ 10 cm (4 po) (première butée).
6. Retourner la viande une fois à la moitié de la durée de cuisson.
7. Lorsque l'aliment est cuit, appuyer sur la touche **CANCEL** (Annuler). Retirer la nourriture et la lèchefrite du four.

   - L'heure du jour réapparaît à l'afficheur.

Remarques :

- Pour de meilleurs résultats lors du gril, se servir d'un ustensile prévu pour ce type de cuisson.
- Prévoir des durées de cuisson au gril plus longues et un rissolage légèrement moins doré si l'appareil fonctionne sur un circuit de 208 volts.
- Le gril au réglage HI (Élevé) est utilisé pour la majorité des opérations de cuisson au gril. Utiliser le gril au réglage LO (Bas) pour la cuisson de mets devant cuire plus longtemps, afin de leur permettre d'être bien cuits sans rissolage excessif.
- Les durées de cuisson au gril peuvent être plus longues avec une température de gril inférieure.

Tableau de cuisson au gril

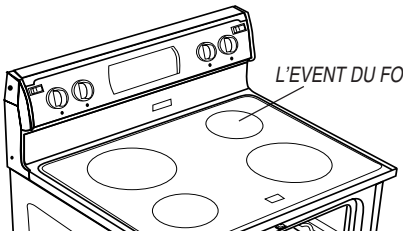
ALIMENTS	POSITION DES GRILLES*	DEGRÉ DE CUISSON	TEMPS DE CUISSON TOTAL (MINUTES)
Bœuf			
Bifteck, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	Cuisson moyenne	15 - 18 minutes
	4	Bien cuit	19 - 23 minutes
Hamburgers, 2 cm (3/4 po) d'épaisseur	4	Bien cuit	15 - 18 minutes
Porc			
Bacon	4	Bien cuit	6 - 10 minutes
Côtelettes, 2,5 cm (1 po)	4	Bien cuit	22 - 26 minutes
Jambon - pré-cuit tranche de 1,3 cm (1/2 po)	4	Tiède	8 - 12 minutes
Volaille			
Poulet en morceaux	3 ou 4	Bien cuit	LO Broil - Gril à température basse 28 - 38 minutes
Fruits de mer			
Darnes de poisson, beurrées, 2,5 cm (1 po) d'épaisseur	4	La chair se détache	10 - 15 minutes
Filetes	4	La chair se détache	8 - 12 minutes

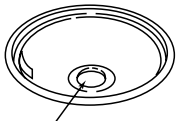
* Grille supérieure à la position n° 5

Important : Ce tableau n'est qu'un guide de suggestions. Les durées peuvent varier selon l'aliment à cuire.

Évent du four

Lorsque le four est utilisé, la zone voisine de l'évent peuvent devenir suffisament chauds pour provoquer des brûleurs. Ne jamais obstruer l'ouverture de l'évent.



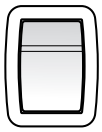


OUVERTURE CENTRALE DE LA CUVETTE DE RÉCUPÉRATION

- Vérifier que la cuvette de récupération placée sous cet élément comporte un trou central. **Ne pas** garnir la cuvette de récupération avec de la feuille d'aluminium.

Éclairage du four

Appuyer sur le commutateur de **oven light** (Éclairage du four) situé sur le tableau de commande pour allumer ou éteindre la lampe.



oven light

Sole du four

Protéger la sole des produits renversés, en particulier acides ou sucrés, ceux-ci pouvant décolorer l'émail vitrifié. Utiliser des ustensiles de la bonne dimension pour éviter que les produits ne se renversent ou passent par-dessus l'ustensile en bouillant. **Ne pas placer d'ustensiles ou de feuille d'aluminium directement sur la sole du four.**

Grilles du four

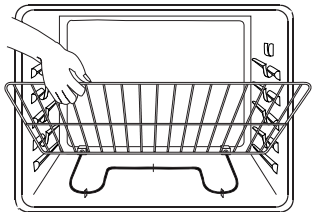
⚠ ATTENTION

- **Ne pas** tenter de changer la position des grilles lorsque le four est chaud.
- **Ne pas** ranger de nourriture ou d'ustensile dans le four.

Le four comporte deux grilles avec, pour chacune, un dispositif de calage.

Extraction :

1. Tirer la grille en ligne droite jusqu'à ce qu'elle s'arrête à la position de calage.
2. Soulever la grille à l'avant pour pouvoir l'extraire.

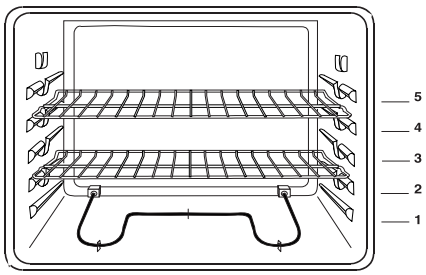


Réinstallation :

1. Placer la grille sur les supports dans le four.
2. Soulever légèrement l'avant. Faire glisser la grille vers l'arrière au-delà de la position de calage.
3. Abaisser la grille et la faire glisser dans le four.

Ne pas recouvrir la totalité d'une grille avec de la feuille d'aluminium, ni garnir le fond du four avec de la feuille d'aluminium. Ceci modifierait les résultats de cuisson au four, et le fond du four pourrait subir des dommages.

Positions des grilles



Grille 5 (position la plus haute) : Pour cuisson brève au gril - pain grillé ou aliments minces contenant peu de graisse.

Grille 4 : Pour la plupart des cuissons au gril.

Grille 3 : Pour la plupart des cuissons de pâtisseries sur une tôle à biscuits - gâteaux à étages, tartes aux fruits, mets surgelés.

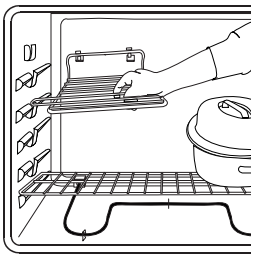
Grille 2 : Pour rôtissage de pièces de viande, mets en sauce, cuisson de pain, gâteau léger en couronne (baba) ou entremets.

Grille 1 : Pour le rôtissage de grosses pièces de viande ou volaille, tartes surgelées, soufflés ou gâteaux des anges.

CUISSON SUR PLUSIEURS GRILLES:
Placer les grilles aux positions 2 et 4 ou 1 et 4.

Demi-grille

Une demi-grille est disponible en accessoire. Elle augmente la capacité du four et s'accroche à gauche, à la partie supérieure. Elle est utile pour la cuisson d'un plat de légumes lorsqu'un gros rôti se trouve sur la grille inférieure. Prendre contact avec le revendeur pour demander l'accessoire HALFRACK (demi-grille) ou pour commander, composer le 1-800-688-8408.



Remarques

Remarques

Garantie et service après-vente

Garantie

Garantie limitée d'un an - pièces et main-d'œuvre

Durant une période **d'un (1) an** à compter de la date de l'achat initial, toute pièce qui se révélerait défectueuse dans les conditions normales d'usage ménager sera réparée ou remplacée gratuitement.

Résidents du Canada

Les garanties ci-dessus couvrent un appareil installé au Canada seulement s'il a été agréé par les agences de test habilitées (vérification de la conformité à une norme nationale du Canada), sauf si l'appareil a été introduit au Canada à l'occasion d'un changement de résidence des États-Unis vers le Canada.

*Les garanties spécifiques formulées ci-dessus sont les **SEULES** que le fabricant accorde. Ces garanties vous confèrent des droits juridiques spécifiques et vous pouvez également jouir d'autres droits, variables d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.*

LE SEUL ET UNIQUE RECOURS DU CLIENT EN VERTU DE CETTE GARANTIE LIMITÉE EST LA RÉPARATION DU PRODUIT COMME DÉCRITE PRÉCÉDEMMENT. LES GARANTIES IMPLICITES, Y COMPRIS LES GARANTIES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER, SONT LIMITÉES À UN AN OU À LA PÉRIODE LA PLUS COURTE PERMISE PAR LA LOI. MAYTAG CORPORATION NE SERA PAS TENUE RESPONSABLE DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS. CERTAINS ÉTATS ET CERTAINES PROVINCES INTERDISENT L'EXCLUSION ET LA LIMITATION DES DOMMAGES DIRECTS OU INDIRECTS AINSI QUE LES LIMITATIONS SUR LA DURÉE DES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE PARTICULIER. IL EST DONC POSSIBLE QUE CES LIMITATIONS NE S'APPLIQUENT PAS À VOUS. CETTE GARANTIE VOUS CONFÈRE DES DROITS JURIDIQUES SPÉCIFIQUES ET IL SE PEUT QUE VOUS AYIEZ D'AUTRES DROITS, QUI VARIENT D'UN ÉTAT À L'AUTRE OU D'UNE PROVINCE À L'AUTRE.

Ne sont pas couverts par ces garanties

1. Les problèmes et dommages résultant des situations suivantes :
   a. Mise en service, livraison ou entretien effectués incorrectement.
   b. Toute réparation, modification, altération et tout réglage non autorisés par le fabricant ou par un prestataire de service après-vente agréé.
   c. Mauvais emploi, emploi abusif, accidents, usage non raisonnable, ou catastrophe naturelle.
   d. Courant électrique, tension, alimentation électrique ou en gaz incorrects.
   e. Réglage incorrect d'une commande.
2. Les garanties ne peuvent être honorées si les numéros de série d'origine ont été enlevés, modifiés ou ne sont pas facilement lisibles.
3. Ampoules, filtres à eau et filtres à air.
4. Les produits achetés à des fins commerciales ou industrielles.
5. Les frais de dépannage ou de visite pour :
   a. Correction d'erreurs de mise en service. Pour les produits nécessitant une ventilation, un conduit métallique rigide doit être utilisé.
   b. Initiation de l'utilisateur à l'emploi de l'appareil.
   c. Transport de l'appareil chez le réparateur et retour de l'appareil chez l'utilisateur.
6. Tout aliment perdu en raison de pannes du réfrigérateur ou du congélateur.
7. Dépenses de déplacement et de transport pour la réparation du produit dans des endroits éloignés.
8. Cette garantie n'est pas valide à l'extérieur des États-Unis et du Canada. Communiquez avec votre détaillant pour savoir si une autre garantie s'applique.
9. Dommages indirects ou accessoires subis par toute personne à la suite d'une quelconque violation des garanties. Certains États ou provinces ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de responsabilité en ce qui concerne les dommages directs ou indirects. L'exclusion ci-dessus peut en conséquence ne pas s'appliquer à votre cas.

Si vous avez besoin d'aide

Consultez d'abord la section sur le dépannage dans le manuel d'utilisation et d'entretien, puis appelez le détaillant de qui vous avez acheté votre appareil ou le service à la clientèle de Maytag Services, LLC au 1-800-688-9900 aux États-Unis et au 1-800-688-2002 au Canada pour savoir où trouver un réparateur autorisé.

- Veillez à conserver la facture d'achat pour justifier de la validité de la garantie. Pour d'autres renseignements concernant les responsabilités du propriétaire à l'égard du service sous garantie, voir le texte de la GARANTIE.
- Si le détaillant ou l'agence de service après-vente ne peut résoudre le problème, écrivez à Maytag Services, LLC à l'adresse suivante : CAIR® Center, P.O. Box 2370, Cleveland, TN 37320-2370 États-Unis, ou appelez au **1-800-688-9900 aux États-Unis ou au 1-800-688-2002 au Canada**.
- Les guides d'utilisation, les manuels de service et les renseignements sur les pièces sont disponibles auprès du service à la clientèle de Maytag Services, LLC.

Remarques : Veillez à fournir l'information suivante lorsque vous communiquez avec nous au sujet d'un problème :

a. Vos nom, adresse et numéro de téléphone;
b. Numéro de modèle et numéro de série de l'appareil;
c. Nom et adresse de votre détaillant ou de votre agence de service;
d. Description détaillée du problème observé;
e. Preuve d'achat (facture de vente).

Formulaire N° A/07/06 Pièce N° 8113P662-60
©2006 Maytag Appliances Sales Co. Tous droits réservés. Imprimé aux É-U.